



**N°1 aux USA**

Europe le fameux «multicombineur» une invention de Magimix qui a révolutionné la conception des robots ménagers. Il réalise à lui seul au 90% des fonctions (sauf de changer son outil d'accessoire).

Le Magimix est la grande révolution de ce type que les Américains. C'est le robot ménager le plus grand jamais vu. 10 fois, dix milliers de fois, les Américains ont acheté un Magimix pour une seule référence pour une seule référence. (L'Institut de Marketing, Institut Gerson S.A., rue de la Paix, 92, 9170 Le Parc).

**Le Magimix revient au pays.**

File à herbe, aromatisée, viande hachée, légumes, macaroni, tomates râpées, frites et chips, confiture, pâte à pain... tout ce que le travail de cuisine, le robot ménager fait à la fois et en un seul coup.

Magimix N°1 en CMA 1978-1982

# Легенда французской кухни

Созданная в центре Бургундии, издавна славящейся своей гастрономией, компания Magimix вот уже 35 лет производит переворот в кулинарном мире.

Как известно, открытия совершают люди увлеченные. Их амбиции, поиск, настойчивость позволяют находить столь неординарные решения, что даже спустя много лет без преувеличения можно назвать их революционными. Так, в начале 60-х годов прошлого столетия любитель кулинарии Пьер Верден задумался о том, как упростить процесс обработки продуктов, частично или полностью механизировав его. К счастью, этот человек был еще и отличным инженером, что и подвигло его задуматься о создании первого в мире кухонного



комбайна. Его мечта суждено было осуществиться уже в 1963 году. На суд взыскательной публики, которую составляли лучшие повара Франции, был представлен первый образец кухонного комбайна.

Он состоял из чаши, у основания которой был зафиксирован нож особой запатентованной конструкции. Электродвигатель заставлял нож вращаться на большой скорости, в результате чего комбайн мог колоть, измельчать, рубить и нарезать. До сих пор эти трудоемкие операции проводились только вручную. Презентация нового устройства произвела настоящий фурор – повара единодушно оценили преимущества процессора.

Став первопроходцем в самом начале своего пути, компания ежедневно подтверждает статус безусловного лидера.



**«Нашей целью было предложить аппараты, использующие лучшую профессиональную технологию Robot Coupe в домашних условиях»**

Ошеломляющий успех не позволил ни на секунду усомниться в будущем новинки.

Вопрос о серийном производстве агрегата был решен очень оперативно. Уже через год возникает компания Robot Coupe, которая занимается производством и поставляет кухонные процессоры для ресторанов и гостиниц по всему миру. Завод расположился в уютном местечке в Бургундии, где он находится и по сей день.

Пьер Верден сразу понял, какие перспективы стоят за его изобретением. И уже довольно скоро приступил к выпуску комплексных линеек оборудования для различных операций на кухне. Его покупателями становятся самые знаменитые и лучшие рестораны мира.

Инженерное бюро Robot Coupe непрерывно работает над тем, чтобы сделать обработку продуктов еще более совершенной, запатентованные технологии – более эффективными. Став первопроходцем в самом начале своего пути, компания ежедневно подтверждает статус безусловного лидера.

#### КУЛИНАРНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

Но пока чудо-нашины могут пользоваться только избранные из узкого круга профессионалов. В то же самое время изобретатель мечтает выйти за границы профессиональной кухни, чтобы его изобретение вошло в каждый дом, помогло каждой домохозяйке облегчить ее повседневный труд. «Нашей целью было предложить аппараты, использующие лучшую профессиональную технологию Robot Coupe в домашних условиях», – говорит Эдуар де Жанлис, вице-президент Magimix. И уже в

1967 году создан комбайн емкостью менее двух литров, удобный, компактный, рассчитанный на не слишком просторную кухню европейской домохозяйки.

1971 год становится годом настоящего прорыва в эру новых технологий на кухне. На полках магазинов появляются первые в мире домашние кухонные комбайны под маркой Magimix (сокращение от двух французских слов «магия» и «смешивать»). Они привлекают всеобщий интерес: недоверчивые дамы и скептически настроенные мужчины, любопытствующие журналисты и шустрые торговцы – всем интересно увидеть то, что американская газета New York Times окрестила «кулинарной революцией XX века». Magimix становится одной из самых популярных покупок того времени, новые агрегаты находят кухню Европы и США. Magimix благодаря одному-единственному изобретению в одночасье становится маркой мирового уровня.

Все последующие усовершенствования и открытия только подтверждают высочайший профессионализм команды, креативность мышления и надежность используемых решений. Среди самых ярких новаций – изобретение насадки для взбивания белков, это произошло в 1984 году. Двумя годами позже – освоение передовых материалов и технологий, воплощенных в создании первой запатентованной мини-емкости. Появление в 1987 году комбайна с центрифугой, корзина которой сделана из нержавеющей стали. В студии Magimix первыми «изобрели» коробку для хранения аксессуаров. В 2000 году Magimix создает новый ре-

волюционный концепт функциональности – модель «Три кухонных комбайна в одном» с тремя рабочими емкостями для непрерывной работы.

#### ВОПЛОЩЕНИЕ ИДЕЙ

Взлет компании Magimix был стремительным и впечатляющим. Высочайшие требования к себе и стремление к совершенству во всем стали эталоном для остальных участников рынка. Все разработки для Magimix велись и ведутся совместно с Robot Coupe – лидером по производству оборудования для профессиональной кухни. Особые запросы, стандарты и открытия для профессионального барного, ресторанного оборудования адаптировались и использовались в производстве приборов для дома. Уникальный опыт работы с лучшими поварами мира, их требования, взгляды становились исходной точкой для проектирования новых решений для домашней техники. Так, например, возникла идея многофункциональных соковыжималок. Прибор объединяет три функции: цитрус-пресс, центрифуга и соковыжималка-блендер для получения густых соков, используемых для приготовления соусов и конфитуров. Это единственная система в мире. Соковыжималка имеет самую широкую воронку в мире.



Magimix предлагает лучшие инновационные продукты на рынке, сочетающие эстетизм и практичность.

#### ЧУДО-ДВИГАТЕЛЬ

С 1975 году у кухонных процессоров Magimix появилось новое сердце. Комбайн снабжается профессиональными

асинхронным двигателем. Впервые двигатель данного типа используется для бытовых аппаратов. Одним из самых важных преимуществ такого мотора является способность к экономичному расходу энергии. Асинхронный двигатель соединен непосредственно с осью привода и не имеет ни зубчатых передач, ни ремней, что исключает наличие трения и всевозможных потерь энергии. На практике асинхронный двигатель Magimix мощностью 1100 Вт будет соответствовать универсальному, но почти вдвое более мощному – 2000 Вт. И при этом он работает намного тише, почти бесшумно.

У асинхронного двигателя есть и еще большие плюсы. Самое замечательное его свойство – способность изменять скорость работы в зависимости от консистенции продуктов. Именно поэтому прибор управляется всего одной кнопкой. Уверенность в качестве работы этого чудо-двигателя подтверждается немислимой для большинства бытовых приборов гарантией – 12 лет.

#### СЕГОДНЯ

Сегодня компания Magimix – это почти сорок лет успеха и бессменного лидерства. Сегодня это не только знаменитые комбайны – под этой торговой маркой выпускается полный ассортимент

малых кухонных электробытовых приборов. Magimix – один из самых известных французских брендов в мире, постоянно подтверждающих свой высочайший статус. Это один из ведущих производителей малой бытовой техники премиум-

класса, предлагающих лучшие профессиональные технологии в данной сфере.

В этом году эстетичная, простая, эффективная и надежная продукция Magimix стала доступна покупателям России.



Все разработки для Magimix велось и ведутся совместно с Robot Coupe – лидером по производству оборудования для профессиональной кухни

